

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

VITIGNO - BIOTIPO

100% Montepulciano da selezione massale

CATEGORIA

Montepulciano d'Abruzzo DOP

ZONA DI PRODUZIONE

Cugnoli (PE)

SUPERFICIE DEL VIGNETO

15 Ha

ALTITUDINE

350 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilloso - calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese

DENSITÀ DI IMPIANTO

2500 ceppi/Ha

PRODUZIONE PER ETTARO

45 HI

VENDEMMIA

Ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio inox

Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox

IMBOTTIGLIAMENTO

Non chiarificato, non filtrato

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio inox e poi in bottiglia

COLORE

Rosso rubino con sfumature violacee

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aromi intensi, puliti, eleganti che si aprono con note di ribes, mirtillo e visciola, seguite da aromi di violetta e pepe rosa.

Al palato l'attacco è fresco con tannini setoli e fini. Il finale è persistente, con ricordi di ciliegia rossa e ribes.

GRADAZIONE ALCOLICA 14 %



TIBERIO